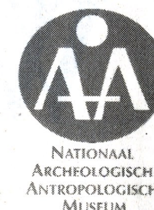
ÑAPA

Lekkernijen van eigen bodem



HET NATIONAAL MUSEUM VORMEN WE TEZAMEN

Op Tweede Paasdag is de jaarlijkse *seú*-viering in de straten van Willemstad, Curaçao. Ter gelegenheid daarvan vernieuwt NAAM de mini-expositie in het postkantoor van Punda.



Pal'i di funchi (Collectie Brenneker/Juliana,NAAM)

Kleine maïs, 'maishi chiki', is eigenlijk een gierstsoort en vormt de basis voor de 'funchi' (gestolde maïspap). Dit vormde decennialang het hoofdbestanddeel van het voedsel van de Curaçaoenaar. Na het dorsen van de pluimen wordt de korrel gemalen en tot een dikke brei gekookt. Dat gebeurt onder voortdurend roeren, met de 'palu di funchi', gemaakt van karawarahout. Andere houtsoorten lenen zich er niet voor, omdat ze te bros zijn, versplinteren of een smaak geven aan het eten. Restanten funchi, die worden opgebakken, vormen een geliefd hapje bij de avondmaaltijd. Een ouderwets, zeer voedzaam maal is 'mangusá', een stamppot van maïs, bonen en pinda's, waar wat suiker overheen wordt gestrooid. De lokaal geteelde aardnoten worden vers in het eten verwerkt, niet geroosterd. Voegt men ook nog pompoen toe, dan heet het gerecht 'sambumbu'.
Bijzonder geliefd is nog steeds de 'yambo' - de okra (Hibiscus esculentus) - als bestanddeel voor onder andere een slijmerige soep. Daar gaat ook gepekeld of in de zon gedroogd vlees ('yorki') in, en gezouten en/of op een ijzeren plaat op het vuur gedroogde vis. Meestal wordt hiervoor 'masbangu' gebruikt, soms ook 'kiwas' (zeeslakken) en landkrabben.
Vroeger werd yambo bereid in emaille pannen, vertelt 'Zùs di Marshe Bieu' in Punda, de bekendste kok van de binnenstad, bij wie het gerecht nog dagelijks op de menukaart prijkt. Het was wel zaak goed te roeren in wat zij de 'wea di granit' noemt, want de soep brandt er snel in aan. Maar de kleur blijft prachtig groen. Tegenwoordig gebruikt Zùs een aluminium pan voor de yambo, maar dan wel een met dikke wanden. De goedkope, dunne aluminium pannen zijn ongeschikt: daarin wordt de soep grijs van kleur.

Behalve landbouwproducten als maïs, aardnoten, okra, pompoen, suikerriet en vruchten als watermeloen, kokosnoot, mango, mispel en zuurzak werden en worden ook in het wild groeiende groenten en vruchten als voedsel toebereid. Voorbeelden zijn de 'kadushi', 'datu', 'kalbas', 'shimaruku', 'tamarein' en 'guyaba'. Van de fijngemalen stengel van de kadushi (Cereus repandus) wordt nog steeds een populaire soep gemaakt. Je eet die met funchi, evenals de soep bij uitstek van de vissers: 'awa di playa' (water van het strand). De voornaamste ingrediënten hiervan zijn hompen verse vis en peper, dat, zo wil het volksgeloof, kracht geeft en de aderen opent. De zee schenkt de Curaçaoenaar nog veel meer wat etenswaardig is: slakken, inktvissen, mosselen, krabben en kreeften. Viel de vangst echter tegen, dan maakten de vissers *wapóti*: soep gemaakt met zeewater en zeestenen. Onder het koken werd het schuim afgeschept, want daarin zat het meeste zout. Wat 'lamunchi' (citroen) en peper erbij, en je had toch te eten.
Als delicatesse geldt ook nu nog de soep die wordt gemaakt van de 'yuana' (leguaan). Hij smaakt als kippensoep, maar heeft als extra (vermeende) aantrekkingskracht dat hij de potentie verhoogt. Op vastendagen at men vroeger veel 'sopi di palu', gemaakt van tamarindevruchten. De peulen werden van hun schillen ontdaan, in water gezet en geroerd met de 'palu di lele', zodat de pitten loslieten en zonken. Het water werd afgegoten door een zeef. De pap die overbleef, werd gegeten met suiker en kaneel. Enkele tamarindepeultjes in het eten was ook een beproefde alternatief voor azijn.

Een bijzonder gerecht was de 'pia stinki' of stinkpoot. Een geitenbout werd in de as van houtskool gewenteld, zo vertelt pater Paul Brenneker in zijn reeks 'Sambumbu, Volkskunde van Curaçao, Aruba en Bonaire', dan in een doek gewikkeld en onder de grond gestopt, totdat hij begon te bederven. Dan werd hij gebraden en toebereid.
Een goed eetbare agavesoort is de 'kuku'. Men snijdt de vlezige bladeren af en laat die een paar dagen liggen. Graaf dan een kuil en leg daarin droog kadushihout. Laat dat uitbranden en leg op de gloeiende as een laag stenen, waarop de agavebladeren worden uitgespreid, samen met een paar gekneusde wilde kalebassen. Het geheel moet zorgvuldig met bladeren worden afgedekt en dan dient de kuil met zand te worden dichtgegooid. Twee dagen later ruik je dat de kuku gaar is. De koekjes worden 'kuki di indjan' genoemd. Volgens een anonieme bron van Brenneker smaken ze naar ananas en word je dronken wanneer je er veel van eet.

'Tutu' is er in vele variaties. 'Tutu sunú', 'tutu'i manteka' en 'tutu di sebu' zijn de benamingen voor een harde brij van gekookt sorghummeel met suiker, runder-, geiten- of varkensvet en Spaanse peper. Zijn er ook nog bonen aan het mengsel toegevoegd, dan heet het 'tutu di bonchi'. Een grote lekkernij was pens en pootjes ('pia ku mondongo'), evenals 'sopitu', een soep gemaakt van geperst sap van een fijngeraspte kokosnoot, gezouten vlees, gedroogde vis en diverse specerijen. Geraspt kokosvlees is ook een van de ingrediënten van de 'arepa', een soort koek die op een plaat ('kasuela') boven het vuur wordt gebakken. Maïsmeel en bruine suiker vormen de overige bestanddelen. In kalkwater geweekte en daarna zachtgekookte maïskorrels worden genuttigd met een stukje kokosvlees ('zjazjimein').

Het maken van versnaperingen is immer nog een geliefd tijdverdrijf in Curaçaose huishoudens, niet alleen voor eigen gebruik maar ook voor de verkoop. 'Karabobo' bestaat uit pitten van de kalebas, die met bruine suiker tot een vaste massa worden gekookt. 'Tentalaria' maak je van gemalen aardnoten met suiker en melk, 'kokada' bestaat uit geraspte kokos met suiker. Ongeraspte pinda's en suiker vormen de ingrediënten van de 'djente di kachó', sesamzaad met suiker levert 'zjozjolí' op, en van melk met wat suiker kun je allerhande 'kos di lechi' maken. De lekkernijen, alle een soort harde koekjes, zijn verkrijgbaar in de meest onwaarschijnlijke kleurtjes.

Bronnen:
Lisa de Haseth, *De keuken van de 'kas di pal'i maishi'*, doctoraalstudie culturele antropologie, Curacao, 1984.
Nicolaas van Meeteren, *Volkskunde van Curaçao*, Amsterdam: S. Emmering, 1977 (oorspronkelijke druk 1947).
Paul Brenneker, Sambumbu, *Volkskunde van Curaçao, Aruba en Bonaire*, Curaçao, Drukkerij Scherpenheuvel, 1969-1975.

Met dank aan Zùs di Marshe Bieu'

De serie 'Het Nationaal Museum vormen we tezamen' verschijnt ook in Extra en The Daily Herald. Reacties op en suggesties voor bijdragen zijn van harte welkom. Het Nationaal Archeologisch-Antropologisch Museum (NAAM) is te bereiken op de Rouvilleweg 7, telefoon (09) 462.1933, fax (09) 462.1936 e-mail: *naam@cura.net.* Dit artikel verscheen op 20 oktober 2001. Uw financiële bijdrage wordt zeer op prijs gesteld: MCB nr. 14242602, onder vermelding 'Friends of the NAAM'.